

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

**G10181**

**MANUALE D'USO**

**USER MANUAL**

IT

EN

PT

ES

FR

Technical model: AGT10001-GS



Friggitrice e Griglia ad aria

Air fryer and grill

**FRIGGISANO BBQ**

[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

## **ITA: INDICE**

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10181.....	p. 6
Cottura.....	p. 6
Pannello di controllo.....	p. 7
Accessori e Funzioni.....	p. 7
Funzionamento.....	p. 7
Impostazioni.....	p. 8
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 34

## **ENG: INDEX**

Symbols.....	p. 2
Safety Instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
G10181.....	p. 12
Cooking.....	p. 12
Control panel.....	p. 13
Accessories and Functions.....	p. 13
Functioning.....	p. 13
Settings.....	p. 14
Cleaning.....	p. 14
Technical features.....	p. 14
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 34

**PORTUGUES:**..... p. 15

**ESPAÑOL**..... p. 21

**FRANCAIS**..... p. 27

## CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



**ATTENZIONE**  
**RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE**  
**NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'**



**WARNING**  
**ELECTRIC SHOCK RISK**  
**DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE**



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

**This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.**



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

**Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.**



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

**Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.**

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e compreso i rischi associati; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

**ATTENZIONE:** il prodotto ha una funzione riscaldante.

Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

## **INFORMAZIONI D'USO**

Non posizionare le pareti contro un muro. Lasciare almeno 10cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.

**Non toccare mai le parti interne dell'apparecchio durante l'utilizzo.**

Servono circa 30 minuti perchè l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso.

**Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.**

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Staccare la spina al termine di ogni utilizzo.

Non immergere in acqua o in altri liquidi ed evitare che spruzzi di liquidi lo raggiungano.

Non riempire d'olio il contenitore: rischio di incendio.

Durante il funzionamento, le feritoie di uscita dell'aria emettono vapore caldo. Tenere mani e faccia a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione al vapore quando si

rimuove il contenitore dopo la cottura.

Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.

Non coprire le feritoie di entrata e di uscita dell'aria mentre la macchina è in funzione.

Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.

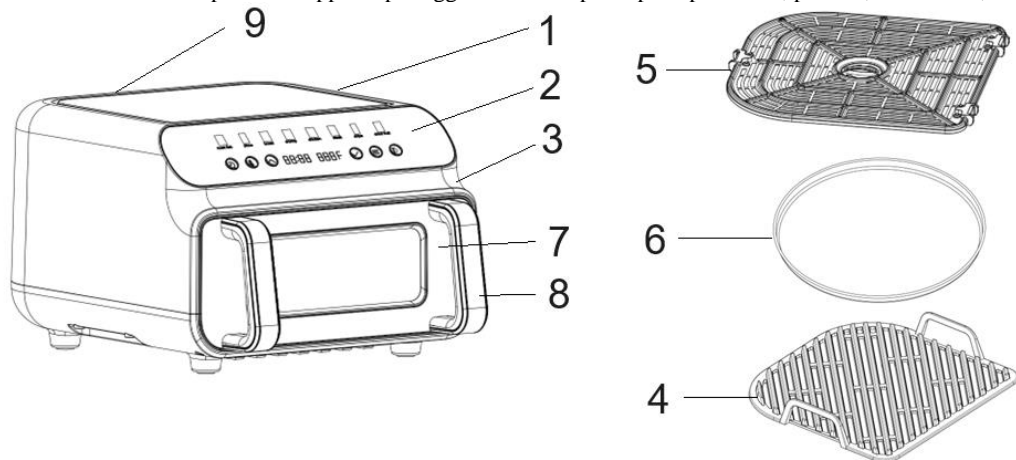
Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di ogni parte del prodotto.

## INSTALLAZIONE

Togliere tutti i materiali dal vano di cottura. Riporre su superfici solide e stabili.

Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori, ecc.



## NOMENCLATURA G10181

1 Ingresso aria

4 Accessorio griglia

7 Contenitore

2 Pannello di controllo

5 Vassoio Air fryer

8 Maniglia

3 Corpo

6 Accessorio vassoio

9 Griglia uscita aria (sul retro)

## COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura tutti gli accessori ed il vano interno. Lasciar areare il vano interno estraendo il contenitore (7) per circa 30 minuti. Prima di effettuare la prima cottura far funzionare a vuoto per circa 10 minuti portandolo alla temperatura massima.

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore (7) e controllare che l'accessorio scelto sia correttamente appoggiato alla base del contenitore. Inserire gli alimenti sull'accessorio.
- Rimettere il contenitore nel corpo (3). Inserire correttamente, altrimenti l'apparecchio non si azionerà.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ☺ sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere ☺ per avviare la cottura. La friggitrice effettua un preriscaldamento (indicato da "Pre" sul display) e poi la cottura impostata.

**Attenzione: Non usare mai il contenitore (7) senza un accessorio montato in esso. Non toccare il**

**contenitore o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento.**

**Toccare solo le maniglie (8).**

- Alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, prendere le maniglie (8) ed estrarre il contenitore. Mescolare muovendo avanti ed indietro, poi rimettere il contenitore nella sua posizione.
- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre il contenitore e controllare se gli alimenti sono cotti. Se non sono pronti, rimettere il contenitore in posizione ed impostare una cottura aggiuntiva di alcuni minuti

Nota: la macchina può essere spenta manualmente, premendo  sul pannello di controllo (2).

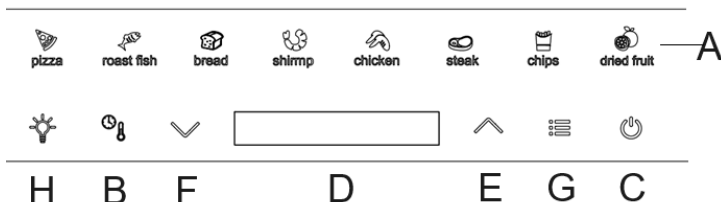
- Per rimuovere gli alimenti, estrarre il contenitore e versare gli alimenti in un piatto.

**Fare attenzione al vapore quando si rimuove il contenitore dopo la cottura. Non capovolgere il contenitore (7), oli e residui di cottura colati sul fondo del contenitore potrebbero cadere sugli alimenti.**

Terminata una cottura, qualora se ne volesse iniziare un'altra, la friggitrice ad aria non necessita di tempi di attesa, ed è subito pronta.

## PANNELLO DI CONTROLLO

- A. Icone per 8 programmi
- B. Icona tempo e temperatura
- C. Tasto ON/OFF
- D. Display
- E. Tasto incremento
- F. Tasto decremento
- G. Tasto MENU
- H. Tasto luce interna



## ACCESSORI e FUNZIONI

**VASSOIO AIR FRYER (5)** Utilizzare questo accessorio per cuocere qualsiasi alimento in modalità friggitrice ad aria. Appoggiare il vassoio (5) sul fondo del contenitore, e riporvi sopra gli alimenti da cuocere.

**GRIGLIA (4)** Utilizzare questo accessorio per cuocere qualsiasi alimento in modalità barbecue. La struttura rigata della griglia e la sua alta capacità di conduzione del calore rendono questo accessorio perfetto per la cottura a barbecue. Appoggiare la griglia (4) sul fondo del contenitore, e riporvi sopra gli alimenti da cuocere.




**VASSOIO TONDO (6)** Utilizzare questo accessorio per cuocere dolci, frittate, pizza. Appoggiare il vassoio tondo (6) sul fondo del contenitore oppure sul vassoio air fryer (5), e riporvi sopra gli alimenti da cuocere.

### FUNZIONI

**Luce interna:** la friggitrice è dotata di finestra e luce interna per controllare lo stato degli alimenti. La luce può essere accesa e spenta con il tasto (H).

**Essiccatore:** tra gli 8 programmi è presente anche la funzione “Essiccatore”, che permette di impostare la temperatura minima a 50 gradi ed incrementa la durata del timer fino a 24 ore. Queste impostazioni, insieme alla forte circolazione d’aria, permettono di essiccare una grande varietà di alimenti.

## FUNZIONAMENTO

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo  sul pannello di controllo (2).
- Premere il tasto MENU (G) selezionando il programma che si vuole utilizzare.
- Una volta scelto il programma, premere  per avviare la cottura, oppure:
  - o Premere il tasto (B) ed impostare il tempo di cottura desiderato con i tasti (E ed F).
  - o Premere il tasto (B) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (E ed F).
  - o Premere  per avviare la cottura.

Programma	Tempo	Temperatura	Range impostabile
Pizza	11	200	Se tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C Se tempo 1-20 min – temperatura 80 – 230°C
Pesce	10	190	Tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Pane	10	200	Tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Crostacei	10	180	Tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Cosce di pollo	20	200	Tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C



Grigliata	15	190	Se tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C Se tempo 1-20 min – temperatura 80 – 230°C
Patatine	18	200	Tempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Essiccatore	6 ore	70	Tempo 1-24 ore – temperatura 50 – 100°C

**Nota.** Prima di far partire la vera e propria cottura, la macchina attiva la funzione di preriscaldamento (appare “PRE” sul display). Tempo e temperatura impostati sono studiati per avere cotture corrette in relazione al tipo di cibo relativo al programma selezionato. Si consiglia di variare tempo e temperatura solo sulla base dell’esperienza (es. cotture precedenti non terminate o troppo lunghe).

Durante la cottura:

- Non estrarre il contenitore se non necessario per mescolare o controllare lo stato dei cibi
- Si può fermare l’apparecchio premendo il tasto (⏻). Si possono variare i valori di tempo e temperatura.
- Se si estrae il contenitore (7), ad esempio per mescolare, la cottura va in pausa ed al successivo reinserimento riprende da dove era stata fermata.

## IMPOSTAZIONI

La tabella seguente può aiutare a selezionare tempo e temperatura, a seconda degli alimenti da cuocere.

**ATTENZIONE:** questi valori sono indicativi, in quanto dipendono da gusto, origine e tipo di alimenti, ecc.

	Quantità	Tempo (min.)	Temp (°C)	Mescolare?
<b>Patate</b>				
Patate congelate sottili	400-800	10-18	200	Si
Patate congelate spesse	400-800	12-20	200	Si
Patate gratinate	700	15-20	200	Si
<b>Carne</b>				
Bistecca	100-700	8-12	200	No
Costolette di maiale	100-700	10-14	180	No
Hamburger	100-700	7-14	200	No
Petto di pollo	100-700	12-18	180	No
<b>Snacks</b>				
Crocchette di pollo congelate	100-700	8-14	200	Si
Bastoncini di pesce congelati	100-600	6-10	200	No
Bocconcini di formaggio con panatura congelati	100-600	8-10	180	No
Verdure ripiene	100-600	15-18	160	No
<b>Cuocere al forno</b> Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno)				
Torta	500	20-25	180	No
Quiche	600	20-22	200	No
Muffins	500	20-25	180	No
Snack dolci	600	20	180	No

- *Ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente minore.*
- *Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente superiore.*
- *Mescolare gli alimenti a metà della cottura ottimizza il risultato, e fa sì che la cottura sia più uniforme.*
- *Aggiungi un pò di olio alle patate fresche appena prima di cuocerle, per ottenere più croccantezza.*
- *Alimenti molto grassi come le salsicce non sono adatti per la cottura in friggitrice ad aria.*
- *Inserire nel cestello una teglia o un piatto adatto al forno se si vuol cuocere una torta o se si vuole friggere alimenti fragili o ripieni.*
- *Per riscaldare alimenti, impostare a 150 °C per almeno 10 minuti.*

**PULIZIA** Pulire dopo ogni utilizzo. Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia. Togliere il contenitore per far raffreddare più velocemente.

- Non immergere in acqua. Evitare che schizzi d'acqua o di altri liquidi raggiungano l'apparecchio.
- Non far penetrare gocce di liquido o di sapone nelle aperture di areazione durante la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido inumidito per la pulizia del corpo esterno.
- Pulire la resistenza con una spazzola per pulizia, per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Pulire l'interno con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Contenitore ed accessori possono essere lavati come normali padelle antiaderenti, ma si consiglia di non utilizzare la lavastoviglie. Non utilizzare spugne abrasive o in metallo, o utensili da cucina per la pulizia di contenitore e accessori. Questo può infatti provocare danneggiamenti al rivestimento antiaderente.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 2000W
- Contenitore e accessori antiaderenti - Capacità 10 litri
- Temperatura regolabile (50° - 230°C) - Timer 60 minuti
- Display digitale - 8 programmi preimpostati

## **ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS**

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with

current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adaptor and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor. Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended. Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

-Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug. Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

-Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

-This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Children must not play with the appliance.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise

the unit safety and invalidate the warranty.

**WARNING:** This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result. Don't use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

## **GENERAL INFORMATION**

The surfaces of appliance shall not be placed against a wall. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Never touch the inside of the appliance while it is operating. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Do not place anything on top of the appliance.

**Handle with care fresh-cooked food to avoid burning.**

Never leave the appliance unattended while it is running. Remove the plug after each use.

Do not place the oven in water or other liquids and avoid splashing of liquids on the unit.

Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard. During hot air frying, hot steam is released through the air

outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from air outlet. Also be careful of hot steam when you remove the pan from appliance.

Before every use, unroll the power cord.

Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

Do not use the appliance as a heating unit. Do not insert anything in the ventilation windows. Before cleaning, always unplug the unit from the electrical outlet and wait for the complete cooling of each part of the appliance.

Remove all packaging materials from the cooking compartment. Put on solid and stable surfaces only.

Always leave enough space at every side of the oven when the unit is working.



Do not use the oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc..

## G10181

1 Air inlet	2 Control panel	3 Housing
4 Diecast grid	5 Tray air fryer	6 Round tray
7 Container	8 Handle	9 Air outlet (on the back)


## COOKING

Carefully wash all accessories and the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping the container (7) away for about 30 minutes. Before starting with the first cooking, turn on the appliance for 10 minutes at the maximum temperature.

- Connect to a suitable and earthed power socket.
- Extract container (7) with care and check that the accessory chosen is properly mounted on the base of container. Insert food on the accessory and replace the container into the housing (3).
- If appliance went in standby, press  on the control panel (2).
- Set program, temperature, time of cooking, as explained in following paragraphs. Press  to start cooking. The air fryer performs a pre-heating (indicated with "Pre" on the display) and then the selected cooking.

**Caution: Never use container (7) without accessory. Do not touch container or inner parts of appliance during cooking and until complete cooling. Touch only the handle (8).**

- Some foods should be mixed and shaken at half cooking. Take the handle (8) and extract container (6). Shake it, then replace in its position.
- When you hear the timer sound (5 beeps), cooking time is finished. Extract container and check if food is ready. If not ready, replace container in its position and set additional cooking of some more minutes.

Note: appliance can be switched off manually, pressing  on the control panel (2).

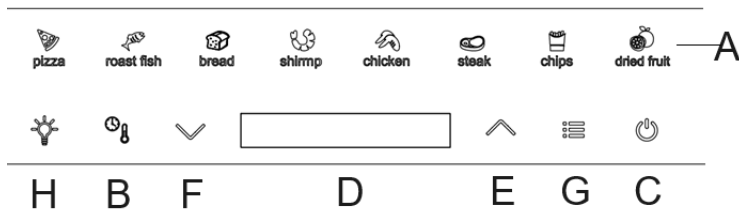
- To remove food, take out container pour food in a dish.

**Be careful to the hot steam when you remove container after cooking. Don't turn the container (7) upside down, because oil and cooking residues on the bottom of container could drip on the foods.**

- Once cooking finished, if you want to start another one, air fryer is immediately ready.

## CONTROL PANEL

- A. Icons for 8 preset programs
- B. Icon time and temperature
- C. ON/OFF button
- D. Display
- E. Increase button
- F. Decrease button
- G. MENU button
- H. Button LIGHT



## ACCESSORIES e FUNCTIONS

**TRAY AIR FRYER (5)** Use this accessory to cook any food in air fryer mode. Place the tray (5) on the bottom of the container and place the food to be cooked on it.

**GRID (4)** Use this accessory to cook any food in barbecue mode. The structure of the grill and its high heat conduction capacity make this accessory perfect for barbecue cooking. Place the grid (4) on the bottom of the container and place the food to be cooked on it.

**ROUND TRAY (6)** Utilizzare questo accessorio per cuocere dolci, frittate, pizza, ecc. Appoggiare il vassoio tondo (6) sul fondo del contenitore oppure sopra al vassoio air fryer (5), ed riporvi sopra gli alimenti da cuocere. Use this accessory to cook cakes, pizza, eggs. Place the tray (6) on the bottom of the container or over the air fryer tray (5), and place the food to be cooked on it.

### FUNCTIONS

**Inner light:** the air fryer is equipped with window and inner light to check the status of cooking. The light can be switched on and off with the button (H).

**Dehydrator:** between the 8 programs there is also the “Dehydrate” function, that allows to set the minimum temperature up to 50 degree and to increase the setting of timer up to 24 hours. These settings, together with the strong air circulation, allow to dehydrate a wide variety of ingredients.

## FUNCTIONING

- If appliance went in standby, press on control panel (2).
- Press button MENU (G) selecting the program you want to use.

Program	Time	Temperature	Range settable
Pizza	11	200	If time 1-60 min – temperature 80 – 200°C If time 1-20 min – temperature 80 – 230°C
Fish	10	190	Time 1-60 min – temperature 80 – 200°C
Bread	10	200	Time 1-60 min – temperature 80 – 200°C
Shellfishes	10	180	Time 1-60 min – temperature 80 – 200°C
Chicken thighs	20	200	Time 1-60 min – temperature 80 – 200°C
Barbecue	15	190	If time 1-60 min – temperature 80 – 200°C If time 1-20 min – temperature 80 – 230°C
Fries	18	200	Time 1-60 min – temperature 80 – 200°C
Dehydrate	6 hours	70	Time 1-24 hours – temperature 50 – 100°C

- Once chosen the program, press to start cooking, or:
  - o Press button (B) and set cooking time with buttons (E and F).
  - o Press button (B) and set temperature with buttons (E and F).
  - o Press to start cooking.

**Note. Before starting the actual cooking, the machine activates the preheating function (“PRE” appears on the display). Time and temperature set on each program are studied to have correct cookings for the relative food. It is advised to change time and temperature only based on experience (eg. Previous cookings not finished or too long).**

During cooking:

- Do not extract the container if not necessary to mix or check food cooking.

- You can stop appliance pressing button (⏏). You can change time and temperature.
- If you extract container (7), to mix as example, cooking goes in standby and when you the replace container it restarts from the stopping point.

## SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: these settings are indications, as depend on personal taste, origin and type of food, ecc.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	400-800	10-18	200	Yes	
Thick frozen fries	400-800	12-20	200	Yes	
Potato gratin	700	15-20	200	Yes	
<b>Meat</b>					
Steak	100-700	8-12	200	No	
Pork chops	100-700	10-14	180	No	
Hamburger	100-700	7-14	200	No	
Chicken breast	100-700	12-18	180	No	
<b>Snacks</b>					
Frozen chicken nuggets	100-700	8-14	200	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-600	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-600	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-600	15-18	160	No	
<b>Baking</b>					
Cake	500	20-25	180	No	Use additional baking tin
Quiche	600	20-22	200	No	
Muffins	500	20-25	180	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	600	20	180	No	

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

**CLEANING** Clean after every use. Unplug unit from the electrical outlet and allow each part to cool down before starting any cleaning procedure. Remove container to make the unit cool down faster

- Do not place oven in water. In any case prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Container and accessories can be washed as normal non-stick pans, but we suggest to not use dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive sponges or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating

## TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: 2000W

- Non stick container and accessories – Capacity 10 L
- Adjustable temperature (50° - 230°C) - Timer 60 minutes
- Digital Display - 8 preset programs

## **PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS**

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é



preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

-Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

-Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco.

-Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

-Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

-As crianças não devem brincar com o aparelho.

-Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer

reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

**ATENÇÃO:** este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com **CUIDADO**. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

As superfícies do aparelho não devem ser colocadas contra uma parede. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Nunca toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para

arrefecer e para ser manuseado ou limpo em segurança.

Não coloque nada sobre o aparelho.

## **Manuseie com cuidado os alimentos acabados de cozinhar para evitar risco de queimaduras.**

Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar. Desligue o aparelho da tomada eléctrica após cada utilização. Não coloque o forno na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos na unidade.

Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio. Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor quente ao remover a panela do aparelho.

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação.

Não cubra a entrada de ar e as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não use o aparelho como unidade de aquecimento. Não insira nada nas janelas de ventilação.

Antes de limpar desligue sempre o aparelho da tomada eléctrica e aguarde pelo arrefecimento do aparelho.

Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar. Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis.

Não use o forno como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.

### **G10181**

1 Entrada de ar	2 Painel de controle	3 Estrutura
4 Acessório para grelhar	5 Bandeja para fritadeira	6 Bandeja redonda
7 Recipiente	8 Pega	9 Saída de ar (na parte traseira)

## **COZINHAR**

Lave cuidadosamente todos os acessórios e o compartimento interno primeiro. Deixe ventilar o compartimento interno, mantendo o recipiente (7) afastado por cerca de 30 minutos. Antes de iniciar a primeira cozedura, ligue o aparelho por 10 minutos na temperatura máxima.

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Retire o recipiente (6) com cuidado e verifique se o acessório está bem colocado na base do recipiente.

- Coloque os alimentos no acessório. Coloque o recipiente de volta no corpo (3). Insira corretamente, caso contrário, o dispositivo não funcionará.
- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione ☺ para começar a cozinhar. A fritadeira pré-aquece (indicado por “Pré” no display) e depois executa o tempo de cozedura definido.

**Cuidado: Nunca use o recipiente (7) sem o acessório. Não toque no recipiente ou nas partes internas do aparelho durante a cozedura e até ao arrefecimento completo. Toque apenas na pega (8).**

- Alguns alimentos devem ser misturados e salteados ao meio da cozedura. Com ajuda da pega (8) extraia o recipiente (6). Mexa e recolque-o na sua posição.
- Quando ouvir o som do temporizador (5 sinais sonoros), o tempo de cozedura terminou. Extraia o recipiente e verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiver pronto, recolque o recipiente na sua posição e defina um tempo adicional para cozer mais.

Nota: o aparelho pode ser desligado manualmente, pressionando ☺ no painel de controlo (2).

- Para remover alimentos, retire o recipiente e despeje a comida em um prato.

**Tenha cuidado com o vapor quente quando remover o recipiente após a cozedura.**

**Não vire o recipiente (7) de cabeça para baixo, pois o óleo e os resíduos de alimentos no fundo do recipiente podem salpicar os alimentos.**

- Quando a cozedura terminar, se quiser iniciar outra, a fritadeira fica imediatamente pronta.

## PAINEL DE CONTROLO

A. Ícones para 8 programas predefinidos

B. Ícone de tempo e temperatura

C. Botão ON/OFF

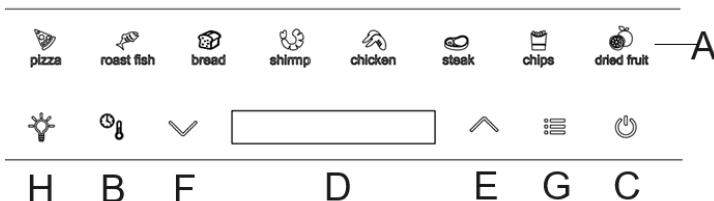
D. Display

E. Botão de aumento

F. Botão de diminuição

G. Botão MENU

H. Botão LUZ



## ACESSÓRIOS

**BANDEJA DE FRITADEIRA DE AR (5)** Use este acessório para cozinhar qualquer alimento no modo fritadeira. Coloque o tabuleiro (5) no fundo do recipiente e sobre ele coloque os alimentos a cozinhar.

**GRELHA (4)** Utilize este acessório para cozinhar qualquer alimento no modo churrasco. A estrutura nervurada do grelhador e a sua elevada capacidade de condução de calor tornam este acessório perfeito para cozinhar churrascos. Coloque a grelha (4) no fundo do recipiente e sobre ela coloque os alimentos a cozinhar.

**BANDEJA REDONDA (6)**

Utilize este acessório para preparar sobremesas, omeletes, pizza, etc. Coloque a bandeja redonda (6) no fundo do recipiente ou em cima da bandeja da fritadeira (5) e sobre ela coloque os alimentos a serem cozidos.

## FUNCIONAMENTO

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Pressione o botão MENU (G) selecionando o programa que deseja utilizar.
- Depois de ter escolhido o programa, prima para iniciar a cozedura ou:
  - o Pressione o botão (B) e defina o tempo de cozimento desejado com os botões (E e F).
  - o Pressione o botão (B) e ajuste a temperatura desejada com os botões (E e F).
  - o Pressione ☺ para começar a cozinhar.

Programa	Tempo	Temperatura	Faixa configurável
Pizza	11	200	Se o tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C Se o tempo for 1-20 min – temperaturas 80 – 230°C
peixe	10	190	Tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C
pão	10	200	Tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C

frutos mar	10	180	Tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C
Coxa de frango	20	200	Tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C
Churrasco	15	190	Se o tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C Se o tempo for 1-20 min – temperaturas 80 – 230°C
batatas fritas	18	200	Tempo for 1-60 min – temperaturas 80 – 200°C
Secador	6 horas	70	Tempo for 1-24 horas – temperaturas 50 – 100°C

**Nota. Antes de iniciar a cozedura propriamente dita, a máquina ativa a função de pré-aquecimento (“PRE” aparece no display). Tempo e temperatura definidos em cada programa são estudados para ter uma cozedura correcta para o alimento. É aconselhável alterar o tempo e a temperatura apenas com base na experiência (por exemplo, Preparação anterior não terminada ou cozinhada demais).**

Durante a cozedura:

- Não extraia o recipiente, apenas se necessário para misturar ou verificar o cozedura dos alimentos.
- Pode alterar o tempo e a temperatura. Pode parar o aparelho pressionando o botão (⏸).
- Se extrair o recipiente (7), por exemplo para mexer a comida, a cozedura fica em modo de espera e quando recoloca o recipiente esta é reiniciada a partir do ponto de interrupção.

## CONFIGURAÇÕES

Esta tabela abaixo ajudará a seleccionar as configurações básicas dos ingredientes.

Nota: estas configurações são indicações, pois dependem do gosto pessoal e tipo de alimentos, etc.

	Min-max (g)	Tempo (min.)	Temp (/ °C)	Mexe r	Informação extra
<b>Batatas fritas &amp; fritos</b>					
Batatas fritas congeladas finas	400-800	10-18	200	Sim	
Batatas fritas congeladas grossas	400-800	12-20	200	Sim	
Batatas gratinadas	700	15-20	200	Sim	
<b>Carne</b>					
Bife	100-700	8-12	200	Não	
Costeletas de porco	100-700	10-14	180	Não	
Hambúrguer	100-700	7-14	200	Não	
Peito de frango	100-700	12-18	180	Não	
<b>Lanches</b>					
Nuggets de frango congelados	100-700	8-14	200	Sim	Use forno pronto
Bastões de peixe congelado	100-600	6-10	200	Não	
Miolo de Pão congelado salgadinhos de queijo	100-600	8-10	180	Não	
Legumes recheados	100-600	15-18	160	Não	
<b>Bolos e pão</b>					
Bolo	500	20-25	180	Não	Use assadeira adicional
Quiche	600	20-22	200	Não	
Muffins	500	20-25	180	Não	Use assadeira / prato de forno
Lanches doces	600	20	180	Não	

- *Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco menor do que ingredientes maiores.*
- *Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo.*
- *Misturar os ingredientes mais pequenos a metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual.*

- *Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de adicionar o óleo.*
- *Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.*
- *Coloque uma assadeira ou prato de forno no cesto da fritadeira se quiser cozer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados*
- *Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C durante 10 minutos.*

**LIMPEZA** Limpe após cada utilização. Desligue a unidade da tomada eléctrica e deixe que cada peça arrefeça antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. Remova o recipiente para fazer a unidade arrefecer mais rapidamente

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- O recipiente e os acessórios podem ser lavados normalmente como panelas anti-aderentes, mas sugerimos não lavar na máquina de lavar louça. Não use utensílios de cozinha de metal ou esponjas abrasivas ou materiais de limpeza abrasivos para limpeza, pois isso pode danificar o revestimento anti-aderente

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 2000W
- Recipiente e acessório anti-aderentes - Capacidade 10 L
- Temperatura ajustável (50° - 230° C) - Temporizador 60 minutos
- Display digital - 8 programas predefinidos

## **ESPAÑOL:** ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales. Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse alla asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles

con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija. En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o

conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

**ATENCIÓN:** el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

**Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.**

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

## **INFORMACIÓN GENERAL**

Las superficies del aparato no deben colocarse contra una



pared. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.

**Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento. Manipule con cuidado los alimentos recién cocinados para evitar el riesgo de quemaduras.**

El aparato necesita 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.

No coloque nada encima del aparato.

Nunca deje el aparato desatendido mientras está funcionando. Retire el enchufe después de cada uso.

No coloque el horno en agua u otros líquidos y evite salpicar líquidos en la unidad. No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.

Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire la sartén del aparato.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato está funcionando.

No utilice el aparato como unidad de calefacción. No introduzca ningún objeto en las ventanas de ventilación.

Antes de limpiar, desenchufe siempre la unidad de la toma de corriente y espere a que se enfríen por completo todas las partes del aparato.

Retire todos los materiales de embalaje del compartimiento de cocción. Colóquelo solo en superficies sólidas y estables. Deje siempre suficiente espacio a cada lado del horno cuando la unidad esté funcionando.

No utilice el horno como estante de soporte de objetos o como lugar para guardar alimentos, ollas, recipientes, etc.

## **G10181**

1 Entrada de aire

2 Panel de control

3 Carcasa



4 Accesorio para parrilla  
7 Recipiente

5 Bandeja para freidora  
8 Asa

6 Bandeja redonda  
9 Salida de aire (parte trasera)


## COCCIÓN

En primer lugar, lave cuidadosamente todos los accesorios y la carcasa interior. Deje que se ventile el compartimiento interno manteniendo el recipiente (7) aparte durante unos 30 minutos. Antes de comenzar con la primera cocción, encienda el aparato durante 10 minutos a la temperatura máxima.

- Conéctelo a una toma de corriente adecuada y con conexión a tierra.
- Extraiga el recipiente (7) con cuidado y compruebe que el accesorio se apoya correctamente en la base del contenedor. Coloque la comida en el accesorios.
- Vuelva a colocar el recipiente (3). Inserte correctamente, de lo contrario el dispositivo no funcionará.
- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse  en el panel de control (2).
- Configure el programa, la temperatura y el tiempo de cocción, como se explica en los apartados siguientes. Pulse  para empezar a cocinar. La freidora se precalienta (indicado por "Pre" en la pantalla) y luego ejecuta el tiempo de cocción configurado.

**Atención: nunca utilice el recipiente (7) sin accesorio. No toque el recipiente ni las partes internas del aparato durante la cocción y hasta que se hayan enfriado por completo. Toque solo el asa (8).**

- Algunos alimentos deben mezclarse y agitarse a la mitad de la cocción. Tome el asa (8) y extraiga el recipiente (6). Agítelo y vuelva a colocarlo luego en su sitio.
- Cuando escuche el sonido del temporizador (5 pitidos), el tiempo de cocción ha terminado. Extraiga el recipiente y compruebe si la comida está lista. Si no está lista, vuelva a colocar el recipiente en su sitio y configure una cocción adicional de algunos minutos más.

Nota: el aparato se puede apagar manualmente, pulsando  en el panel de control (2).

- Para retirar la comida, saque el recipiente y vierta la comida en un plato.

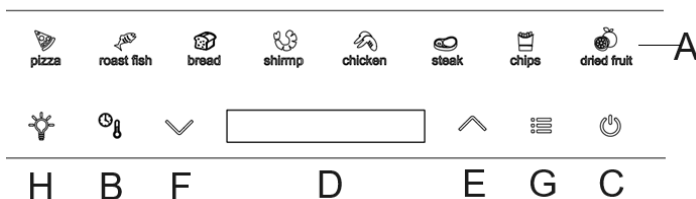
**Tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire el recipiente después de la cocción.**

**No ponga el recipiente (7) boca abajo, ya que el aceite y los residuos de la cocción en el fondo del recipiente podrían gotear sobre los alimentos.**

- Una vez terminada la cocción, si desea iniciar otra, la freidora de aire está lista de inmediato.

## PANEL DE CONTROL

- A. Iconos de 8 programas
- B. Icono de tiempo y temperatura
- C. Botón ON/OFF
- D. Display
- E. Botón de aumento
- F. Botón de disminución
- G. Botón MENU
- H. Botón LUZ



## ACCESORIOS


**PARRILLA (4)** Utilice para cocinar cualquier alimento en modo barbacoa. La estructura acanalada de la parrilla y su alta capacidad de conducción de calor hacen que este accesorio sea perfecto para cocinar a la parrilla. Coloque la parrilla (4) en el fondo del recipiente y coloque encima los alimentos a cocinar.

**BANDEJA PARA FREIDORA DE AIRE (5)** Utilice este accesorio para cocinar cualquier alimento en modo freidora. Coloque la bandeja (5) en el fondo del recipiente y coloque sobre ella los alimentos a cocinar.



**BANDEJA REDONDA (6)**

Utilice este accesorio para cocinar postres, tortillas, pizzas, etc. Coloque la bandeja redonda (6) en el fondo del recipiente o encima de la bandeja de la freidora (5) y coloque sobre ella los alimentos a cocinar.

## FUNCIONAMIENTO


- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse  en el panel de control (2).
- Pulse el botón MENÚ (G) seleccionando el programa que desea utilizar.

Programa	Tiempo	Temperatura	Intervalo configurable
Pizza	11	200	Si tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C Si tiempo 1-20 min – temperatura 80 – 230°C
Pescado	10	190	Tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Pan	10	200	Tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
mariscos	10	180	Tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Muslos pollo	20	200	Tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
barbacoa	15	190	Si tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C Si tiempo 1-20 min – temperatura 80 – 230°C
Patatas fritas	18	200	Tiempo 1-60 min – temperatura 80 – 200°C
Secadora	6 horas	70	Tiempo 1-24 horas – temperatura 50 – 100°C

- Una vez elegido el programa pulsar  para empezar a cocinar, o bien:
  - o Pulsar el botón (B) y programar el tiempo de cocción deseado con los botones (E y F).
  - o Pulsar el botón (B) y configurar la temperatura deseada con los botones (E y F).
  - o Pulsar  para empezar a cocinar.

**Nota. Antes de iniciar la cocción propiamente dicha, la máquina activa la función de precalentamiento (aparece “PRE” en la pantalla). El tiempo y la temperatura establecidos en cada programa están previstos para obtener cocciones adecuadas de los alimentos correspondientes. Se recomienda cambiar el tiempo y la temperatura solo en función de la experiencia (por ejemplo, cocciones anteriores no terminadas o demasiado largas).**

Durante la cocción:

- No extraiga el recipiente si no es necesario para mezclar o comprobar la cocción de los alimentos.
- Puede cambiar el tiempo y la temperatura. Puede detener el aparato pulsando el botón (.
- Si extrae el recipiente (7), para mezclar, por ejemplo, la cocción se pone en espera y cuando vuelva a colocar el recipiente se reinicia desde el punto de parada.

## AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: estos ajustes son indicaciones, ya que dependen del gusto personal, el origen y el tipo de alimento, etc.

	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Agita r	Información adicional
<b>Patatas y patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	400-800	10-18	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	400-800	12-20	200	Sí	
Patatas gratinadas	700	15-20	200	Sí	
<b>Carne</b>					
Filete	100-700	8-12	200	No	
Chuletas de cerdo	100-700	10-14	180	No	
Hamburguesa	100-700	7-14	200	No	
Pechuga de pollo	100-700	12-18	180	No	
<b>Tentempiés</b>					
Nuggets de pollo congelados	100-700	8-14	200	Sí	Usar oven-ready (hornear y listo)
Varitas de pescado congeladas	100-600	6-10	200	No	
Tentempiés de queso empanado congelados	100-600	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-600	15-18	160	No	
<b>Hornear</b>					

Bizcocho	500	20-25	180	No	Use un molde de horno adicional
Quiche	600	20-22	200	No	
Muffins	500	20-25	180	No	Use un molde de horno/bandeja de horno adicional
Tentempiés dulces	600	20	180	No	

- *Los ingredientes más pequeños requieren por lo general un menor tiempo de preparación que los ingredientes más grandes.*
- *Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo.*
- *Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes queden fritos de manera desigual.*
- *Añada un poco de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente en los minutos siguientes después de añadir el aceite.*
- *No prepare ingredientes muy grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.*
- *Coloque un molde de horno o bandeja de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si quiere hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.*
- *Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.*

**LIMPIEZA** Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe la unidad de la toma de corriente y deje que todas las partes se enfríen antes de comenzar cualquier procedimiento de limpieza. Retire el recipiente para que la unidad se enfríe más rápidamente.

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. No ponga el horno en agua. En todos los casos, evite que la unidad reciba salpicaduras de agua u otros líquidos.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
- El recipiente y los accesorios se pueden lavar como sartenes antiadherentes normales, pero recomendamos no usar el lavavajillas. No emplee utensilios de cocina metálicos o estropajos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fuente de alimentación: AC 220-240V~50-60Hz. Potencia: 2000W
- Recipiente y bandeja antiadherentes – Capacidad 10 litros
- Temperatura ajustable (50° - 230°C) - Temporizador 60 minutos
- Pantalla digital - 8 programas predeterminados

## FRANCAIS: AVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise.

Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir. L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité phisique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.
- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur. Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l' appareil. Pour une éventuel réparation s'adresser uniquement a un centre autorisé par le constructeur, en demandant dès pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la securité de l'appareil e rendre invalides les termes de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une commande à distance.
- Ne pas utiliser sous ou près des matériaux inflammables comme des rideaux, sources de chaleur, endroits froids et vapeur. Placer toujours les aliments à cuire dans le récipient afin d'éviter qu'ils touchent la partie chauffante. Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation quand l'appareil est en fonction.
- Ne pas remplir le récipient avec de l'huile : risque d'incendie. Ne pas toucher la partie intérieure de l'appareil quand il est en fonction.

## **MODE D'EMPLOI**

Ne pas placer les côtés de l'appareil contre le mur. Laisser au moins 10cm d'espace libre entre le mur et la partie postérieure, les côtés et la partie supérieure de l'appareil . Ne rien placer sur l'appareil.

**Jamais toucher les parties intérieures de l'appareil quand il est en fonction. Traiter avec attention les aliments qui viennent d'être cuits, ils sont très chauds.**

Il faut environ 30 minutes pour le total refroidissement de l'appareil.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est en fonction. Débrancher l'appareil après chaque utilisation. Avant chaque utilisation détendre le câble.

Ne pas remplir le récipient avec de l'huile : risque incendie. Ne pas plonger dans l'eau ou d'autres liquides et éviter le contact avec jets d'eau.

Pendant le fonctionnement, les ouvertures de ventilation produisent de la vapeur chaude. Éviter la proximité de visage et mains. Faire ainsi attention à la vapeur quand le récipient est enlevé à la fin de la cuisson.

Ne pas fermer les trous de ventilation quand l'appareil est en fonction. Ne pas utiliser l'appareil comme unité de chauffage. Ne rien placer dans les trous de ventilation.

Enlever tous les éléments de l'espace de cuisson.

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher-le et attendre jusqu'au complet refroidissement.

Placer sur des surfaces stables et solides.

Ne pas utiliser l'appareil comme étagère ou endroit pour garder des aliments, poêles, récipients, etc...



Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin des rideaux, des tentures ou de matériaux inflammables, et où la ventilation soit suffisante.

## NOMENCLATURE G10181

1 Entrée d'air	2 Panneau de contrôle	3 Corps
4 Accessoire gril	5 Plateaux pour friteuse	6 Plateau rond
7 Récipient	8 Poignée	9 Grille de ventilation (postérieure)

## CUISSON

Lorsque de la première utilisation, laver soigneusement tous les accessoires qui seront en contact avec les aliments. Laisser aérer le logement interne en enlevant le conteneur (7) pour environ 30 minutes. Avant de la première cuisson, laisser fonctionner l'appareil à la température maximale vide pour environ 10 minutes.

- Brancher l'appareil à une prise appropriée et équipée avec mise à terre
- Retirez soigneusement le récipient (7) et vérifiez que le accessoire est correctement placé sur le fond du récipient. Placez les aliments dans le accessoire.
- Remettez le récipient dans le corps (3). Insérez correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Si l'appareil est en standby, appuyer sur le bouton  sur le panneau de contrôle (2).
- Choisir le programme, la température et le temps de cuisson comme reporté dans les paragraphes suivants. Appuyer sur  pour commencer la cuisson. La friteuse préchauffe (indiqué par « Pre » sur l'écran) puis exécute le temps de cuisson programmé.

**Attention: Ne pas utiliser le récipient (7) sans le accessoire. Ne pas toucher le panier et les parties internes de l'appareil pendant la cuisson et jusqu'à quand l'appareil n'est pas complètement froid.**

**Toucher seulement la poignée (8).**

- Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson. Pour mélanger, saisir la poignée (8) et enlever le récipient. Mélanger d'avant en arrière et ensuite placer le récipient à nouveau dans sa position originale.



- Au son de la minuterie (5 beep), le temps de cuisson est terminé. Enlever le panier et vérifier si les aliments sont cuits. S'ils ne sont pas prêts, placer le panier à nouveau dans l'appareil et régler une cuisson supplémentaire de quelque minute.

A noter : l'appareil peut être éteint manuellement en appuyant sur  pour une seconde

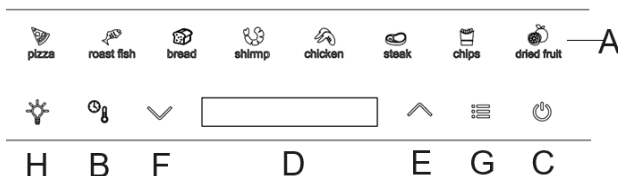
- Pour retirer les aliments, retirez le récipient et versez les aliments sur une assiette.

**Faire attention à la vapeur lorsque le récipient est enlevé après la cuisson. Ne pas retourner le récipient (7) parce que les huiles de cuisson au fond du récipient pourraient couler sur les aliments.**

- Une fois qu'une cuisson est terminée, l'appareil est prêt à commencer une nouvelle cuisson tout de suite.

## PANNEAU DE CONTROLE

- A. Images des 9 programmes
- B. Image pour Temps et température
- C. Bouton ON/OFF
- D. Display
- E. Bouton augmentation
- F. Bouton diminution
- G. Bouton MENU
- H. Bouton LUMIERE




## ACCESSOIRES

**PLATEAU DE FRITEUSE À AIR (5)** Utilisez cet accessoire pour cuire n'importe quel aliment en mode friteuse à air. Placez le plateau (5) au fond du récipient et placez-y les aliments à cuire.



**GRIL (4)** Utilisez cet accessoire pour cuire n'importe quel aliment en mode barbecue. La structure nervurée du gril et sa grande capacité de conduction thermique rendent cet accessoire parfait pour la cuisson au barbecue. Placez la grille (4) au fond du récipient et placez-y les aliments à cuire.

**PLATEAU ROND (6)** Utilisez cet accessoire pour cuisiner desserts, omelettes, pizza. Placez le plateau rond (6) au fond du récipient ou au-dessus du plateau de la friteuse à air (5) et placez-y les aliments à cuire.

## FONCTIONNEMENT

- Si l'appareil est en mode standby, appuyer sur le bouton  du panneau (2).
- Appuyez sur le bouton MENU (G) en sélectionnant le programme que vous souhaitez utiliser.

Programme	Temps	Température	Intervalle réglable
Pizza	11	200	Si temps 1-60 min – température 80 – 200°C Si temps 1-20 min – température 80 – 230°C
poisson	10	190	Temps 1-60 min – température 80 – 200°C
Pain	10	200	Temps 1-60 min – température 80 – 200°C
crustacés	10	180	Temps 1-60 min – température 80 – 200°C
Cuisses poulet	20	200	Temps 1-60 min – température 80 – 200°C
Barbecue	15	190	Si temps 1-60 min – température 80 – 200°C Si temps 1-20 min – température 80 – 230°C
Frites	18	200	Temps 1-60 min – température 80 – 200°C
Séchoir	6 heures	70	Temps 1-24 heures – température 50 – 100°C

- Une fois le programme choisi, appuyer sur  pour commencer la cuisson, ou:
  - o Appuyez sur le bouton (B) et réglez le temps de cuisson souhaité avec les boutons (E et F).
  - o Appuyez sur le bouton (B) et réglez la température souhaitée avec les boutons (E et F).
  - o Appuyez sur  pour commencer la cuisson.

**A noter. Avant de démarrer la cuisson proprement dite, la machine active la fonction de préchauffage (« PRE » apparaît sur l'écran). Le temps et la température programmés sont étudiés pour obtenir des cuissons correctes selon le type d'aliment. Il est conseillé de changer de temps et température sur la base de l'expérience (ex. Cuissons précédentes pas terminées ou trop longues).**

Pendant la cuisson:

- Ne pas enlever le récipient s'il n'est pas nécessaire pour mélanger ou vérifier l'état de cuisson.
- Il est possible d'arrêter l'appareil en appuyant sur (⏻).
- Il est possible de régler les valeurs de temps et température.
- Si le récipient est enlevé (6), par exemple pour mélanger, la cuisson s'arrête temporairement et elle reprend lorsque de la successive insertion du récipient. La cuisson reprend d'où elle s'est arrêtée.

## MODE D'EMPLOI

Le tableau suivant peut être utile pour la sélection du temps et de la température selon le type d'aliment.

**ATTENTION :** ces valeurs sont indicatives car ils dépendent du gout personnel, origine et type d'aliment

	Quantité (g)	Temps (min.)	Temp (°C)	Mélanger?
<b>Pommes de terre</b>				
Pomme de terre surgelées fines	400-800	10-18	200	Oui
Pomme de terre surgelées épaisse	400-800	12-20	200	Oui
Pomme de terre gratinée	700	15-20	200	Oui
<b>Viande</b>				
Steak	100-700	8-12	200	Non
Travers de porc	100-700	10-14	180	Non
Hamburger	100-700	7-14	200	Non
Blanc de poulet	100-700	12-18	180	Non
<b>Snacks</b>				
Nuggets de poulet surgelés	100-700	8-14	200	Oui
Batonnets de poisson surgelés	100-600	6-10	200	Non
Bouchée de fromage surgelée	100-600	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-600	15-18	160	Non
<b>Cuisson au four</b>				
Avec plaque supplémentaire (ou plaque à four)				
Gateau	500	20-25	180	Non
Quiche	600	20-22	200	Non
Muffins	500	20-25	180	Non
Snack sucré	600	20	180	Non

- Les ingrédients plus petits demandent un temps de cuisson légèrement plus bas.
- Une quantité majeure d'aliments demande un temps de cuisson légèrement plus haut.
- Mélanger les aliments à mi-cuisson optimise le résultat et rend la cuisson uniforme.
- Ajouter de l'huile aux pommes de terre frais avant de les cuire pour les rendre plus croustillantes.
- Aliments très gras comme les saucisses ne sont pas indiqués pour la cuisson dans ce type d'appareil.
- Placer dans le récipient une plaque ou une assiette indiquée pour la cuisson au four pour cuire un gâteau ou pour frire des aliments fragiles ou fourrés.
- Pour réchauffer les aliments, régler sur 150 degrés pour au moins 10 minutes.

**NETTOYAGE** Nettoyer après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et attendre jusqu'au total refroidissement avant de le nettoyer. Enlever le récipient pour un refroidissement plus rapide.

- Ne pas plonger dans l'eau. Eviter le contact avec l'eau ou tout autre liquide.
- Eviter le contact avec de la lessive dans les parties de ventilation pendant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer la résistance avec une brosse pour le nettoyage afin d'enlever éventuels résidus de nourriture.
- Nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude et un chiffon non-abrasif.
- Le récipient et le accessoires peuvent être lavés comme des communes vaisselles antiadhésives mais il est

conseillé de ne pas utiliser le lave-vaisselle. Ne pas utiliser éponges abrasives ou en métal ou outils de cuisine pour le nettoyage du accessoires. Cela pourrait causer des dommages à la partie antiadhésive.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220-240V~50-60Hz. Puissance: 2000W
- Récipient et accessoires antiadhésifs – Capacité 10 litres
- Température réglable (50° - 230°C) – Minuterie 60 minutes
- Panneau digital - 8 programmes préinstallés

### RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



### WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

### RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÔNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

### RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

### RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@trevidea.it) e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

*To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@trevidea.it) asking for the service centers supervisor.*

**La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.**

**TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.**

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.*



[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI  
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA